

Médiévales

La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus

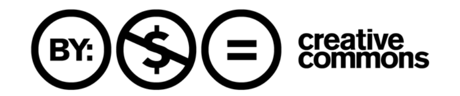
Expiración García Sánchez

Résumé

Les épices ont joué - et jouent encore de nos jours - un rôle très important dans l'alimentation des diverses cultures islamiques. L'analyse des textes agricoles et botaniques andalousiens, ainsi que des traités de hisba, c'est-à-dire ceux qui s'occupent de régler l'activité des souks, nous fournissent un grand nombre de renseignements en ce qui concerne la consommation réelle et le commerce de ces produits. La confrontation de ces données avec les pourcentages élaborés à partir de deux livres de cuisine témoignent du sens et du but que l'on assignait aux épices dans l'Espagne musulmane, ainsi que des possibles variations qui ont affecté les goûts alimentaires des Andalousiens.

Abstract

Uses of Spices and Aromatic Plants in al-Andalus - Spices have played a prominent role - and still do today - in the diets of various Islamic cultures. The analysis of agricultural and botanical Andalusian texts, as well as of hisba treaties (regulating the activities of souks), has thrown light on the actual consumption of spices and on commerce concerning these products. Collating these findings with the percentages drawn from two cookbooks has given an idea of the significance and the purpose assigned to spices in Moslem Spain, as well as of the possible variations which have influenced the tastes of the Andalusians.



Médiévales 33, automne 1997, pp. 41-53

Expiración GARCÍA SÁNCHEZ

LA CONSOMMATION DES ÉPICES ET DES PLANTES AROMATIQUES EN AL-ANDALUS

Les épices jouent un rôle très important dans les normes alimentaires, en raison des vertus prophylactiques et curatives qui leur sont attribuées. Mais elles concourent aussi à l'élaboration des goûts. Cependant, si chaque culture possède des goûts qui la distinguent, il est très difficile dans la plupart des cas de déterminer ce que sont réellement et concrètement ces goûts.

Tout récemment a été publiée une étude très intéressante fondée principalement sur des textes culinaires et diététiques orientaux et, dans une moindre mesure, sur des textes andalousiens[1]. En quelque sorte ce travail a été l'origine de mon article, qui n'a d'autre but que d'éclaircir ou de préciser certains aspects de la question pour al-Andalus.

Nous avons analysé plusieurs groupes de textes andalousiens. D'abord, les deux traités culinaires occidentaux connus : l'un, spécifiquement andalou, a été rédigé par Ibn Razīn al-Tuǧībī[2] dans la première moitié du XIIIe siècle ; l'autre, anonyme[3], que nous pouvons classer comme hispano-maghrébin, est de l'époque almohade. Nous avons comptabilisé les occurrences d'épices et de condiments aromatiques qui apparaissent dans les deux recueils.

Nous avons employé la même méthode avec les traités de *ḥisba*

1. Fr. AUBAILE-SALLENAVE, « Parfums, épices et condiments dans l'alimentation arabe médiévale », dans M. MARÍN et D. WAINES éd., *La alimentación en las culturas islámicas*, Madrid, 1994, p. 217-249.

2. IBN RAZĪN AL-TUǦĪBĪ, *Faḍālat al-ḫiwān fī ṭayyibāt al-ṭa 'ām wa-l-alwān*, M. BENCHEKROUN éd., Rabat, 1981. (Cet ouvrage apparaît dans le texte sous le nom de *Faḍāla*).

3. ANONYME, *La cocina hispano-magribí en la época almohade según un ms. inédito, Kitāb al-ṭabī ḫ fī l-Maġrib wa-l-Andalus fī 'aṣr al-Muwaḥḥidīn*, A. HUICI MIRANDA éd., Madrid, 1965 ; ID., *Traducción española de un manuscrito anónimo del siglo XIII sobre la cocina hispano-magribí*, A. HUICI MIRANDA trad., Madrid, 1966.

d'Ibn 'Abdūn[4] et d'al-Saqaṭī[5], qui relèvent de périodes assez proches de celles des textes culinaires, surtout le deuxième qui, en outre, est très documenté.

L'étude, d'après les ouvrages agricoles, des espèces végétales cultivées en al-Andalus, en même temps que d'autres espèces à caractère tout à fait spontané, fournit des informations que l'on peut confronter à celles des autres sources. Il faut y ajouter quelques ouvrages médico-diététiques, même si ce n'est que d'une façon très limitée.

En dehors des usages culinaires et de leurs implications diététiques, il existe d'autres domaines où ces plantes jouent un rôle très important. Cependant, nous allons nous occuper seulement des plantes qui, grâce a leur odeur, à leur couleur et à leur goût, s'emploient dans la cuisine, laissant de côté les assaisonnements obtenus par le mélange de plusieurs épices et condiments.

Définition et classification

Les épices et les condiments ont joué – et c'est encore le cas de nos jours – un rôle très important dans l'alimentation des diverses cultures islamiques, comme en témoigne leur présence dans presque toutes les recettes de cuisine, où ils apparaissent beaucoup plus que les aliments essentiels. Par conséquent, la première question qui se pose quand nous abordons ce sujet, c'est le sens que possédait pour les auteurs analysés l'emploi de ces composants culinaires. En même temps, nous devons être attentifs aux possibles variations introduites dans la classification de ces produits.

Le traité de cuisine anonyme (désormais simplement appelé l'*Anonyme*) nous offre une définition assez claire :

> « Tu dois savoir que la connaissance de l'usage des épices *(tawābil)* dans les repas est la base principale des repas et constitue le fondement sur lequel s'établit l'art culinaire puisque nous y trouvons les épices qui s'adaptent à plusieurs plats. À travers leur emploi les mets se transforment, en même temps qu'elles les rendent plus savoureux et meilleurs ; l'emploi des épices entraîne un double effet : d'une part, elles produisent

4. IBN 'ABDŪN, *Risāla fī l-qaḍā' wa-l-ḥisba*, E. LÉVI-PROVENÇAL éd., *Documents arabes inédits sur la vie sociale et économique en Occident musulman au Moyen Âge*, première série : *Trois traités hispaniques de ḥisba*, Le Caire, 1955 (Publications de l'Institut français d'Archéologie Orientale du Caire), p. 3-65 ; E. GARCÍA GÓMEZ et E. LÉVI-PROVENÇAL, *Sevilla a comienzos del siglo XII. El tratado de Ibn 'Abdūn*, 2ª ed., Séville, 1981. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abréviation AD.

5. AL-SAQAṬĪ, *Kitāb fī ādāb al-ḥisba*, G. S. COLIN et E. LÉVI-PROVENÇAL éd., *Un manuel hispanique de ḥisba : traité d'Abū 'Abd Allāh Muḥammad as-Sakaṭī de Malaga sur la surveillance des corporations et la répression des fraudes en Espagne musulmane*, Paris, 1931 (Publications de l'Institut des Hautes Études Marocaines, XXI) ; P. CHALMETA GENDRÓN, « El *"Kitāb fī ādāb al-ḥisba"* (Libro del buen gobierno de zoco) de al-Saqaṭī », *Al-Andalus*, t. 32, 1967, p. 125-162 et p. 359-397 et *Al-Andalus*, t. 33, 1968, p. 143-195 et p. 367-434. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abrévation SK.

des effets bénéfiques et, d'autre part, elles évitent de possibles dommages »[6].

Ces termes sont semblables à ceux que l'on trouve dans n'importe quelle réglementation alimentaire actuelle, où les épices sont définis comme des « substances qui s'ajoutent aux aliments pour modifier leurs caractères organoleptiques (c'est-à-dire ceux qui produisent une certaine impression sur les organes des sens), en rendant ces aliments beaucoup plus appétissants et savoureux et, par conséquent, en permettant d'en tirer un plus grand profit ». L'Anonyme fait aussi allusion au fait que l'usage des épices, comme de nos jours, répond au besoin de rompre avec la monotonie des plats.

D'autres définitions, qui ne sont pas aussi longues ni aussi concrètes, emploient une terminologie différente pour désigner ces produits mais dans les deux traités culinaires occidentaux les termes sont presque les mêmes.

Dans l'Anonyme nous trouvons plusieurs termes appliqués aux épices et aux condiments aromatiques : *tābil/tābal* (pl. *tawābil/atābil*), avec le sens de « condiments, aromates qu'on jette dans la marmite » ou « assaisonnements » ; tantôt ils apparaissent précisés par l'adjectif *rāfi'a* (épices *fines*) et, tantôt, par *'ağība* (épices *exotiques*). Dans les deux derniers cas on emploie normalement ces épices pour saupoudrer les plats et, en général, *tabil / tabal* connote plutôt un sens gustatif.

Dans le terme *Afāwīh* on trouve implicite l'idée générale d'« arôme » et, plus concrètement de « fleurs odoriférantes », de « condiments » ; cette référence aux caractéristiques aromatiques est parfois renforcée par l'adjectif *'iṭriyya* et, d'autre part, certaines recettes indiquent qu'on peut employer des épices quand on veut aromatiser les plats.

Un autre terme possédant un sens similaire au précédent est *ṭīb* (« parfumé, qui exhale une bonne odeur »), même si nous ne le trouvons que rarement employé pour qualifier plusieurs épices comme le clou de girofle, le musc, la noix muscade, toutes importées.

Ṣibāġ s'applique uniquement aux plantes colorantes et plus particulièrement au safran[7], même si ce terme est employé aussi pour désigner d'autres plantes comme, par exemple, l'orcanette, la garance, etc., qui présentent la même propriété. Dans la *Faḍāla* nous trouvons une allusion à l'*afāwīh maṣbuġa*, où l'on inclut le safran et le jus de la coriandre verte[8], cette dernière étant très employée pour teindre en vert

6. ANONYME, *op. cit.*, p. 65/85. Dans toutes les notes qui apparaissent de cette façon, le numéro de la première page citée appartient à l'édition du texte arabe et le numéro de la deuxième, à la traduction.

7. Ibn al-'Awwām souligne les propriétés aromatiques du safran, ce qui n'a été remarqué auparavant par aucun auteur. Cf. IBN AL-'AWWĀM, *Kitāb al-Filāḥa. Libro de agricultura*, J. A. BANQUERI éd. et trad., 2 vol., éd. facs., Madrid, 1988, II, p. 120. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous le signe abréviatif AW.

8. IBN RAZĪN AL-TUĠĪBĪ, *op. cit.*, p. 48, recette de pains farcis avec de la viande.

certains plats, notamment la *tafāyā*, très populaire en al-Andalus ; cependant le safran n'est pas compris dans les *afāwīh*, à moins que ce terme ne soit précisé par celui de *maṣbuġa*[9].

Ces expressions génériques *(tābil, afāwīh)*, qui paraissent associés dans certaines recettes, sont spécifiques des deux traités de cuisine analysés, car nous ne les avons pas trouvés dans les autres sources consultées.

En revanche, *abzār/abāzīr* est commun aux traités culinaires et aux traités agricoles et de *ḥisba*. Il fait allusion, plus qu'à l'expression commune de « graine », à celle de condiments alimentaires ou « épices ».

Outre ce dernier terme, les agronomes en emploient d'autres, qui, quant à eux, n'apparaissent pas dans les livres de cuisine. Ibn Luyūn utilise l'expression *maṣlaḥāt al-aġḏiya* pour nommer les plantes condimentaires, ce qui implique qu'en plus de leurs propriétés traditionnelles, on leur reconnaissait celle de corriger les possibles effets nocifs des aliments ou bien qu'on s'en servait pour tirer un plus grand profit nutritif de ces denrées. Mais, si l'on en juge par les sens possibles que renferme la racine Ṣ L Ḥ (« être en bon état, bien conservé » ; « améliorer » en seconde forme) Ibn Luyūn veut indiquer que les épices ont la propriété de garder en bon état de conservation les aliments, rôle réservé généralement (ou presque exclusivement) au vinaigre, au sel et à d'autres condiments composés, tels qu'*al-murrī*, la saumure et la moutarde *(ṣināb)*. On dirait aujourd'hui qu'on leur reconnaît une fonction bactériostatique et bactéricide (inhibition et destruction des microorganismes).

Un dernier terme présent dans les ouvrages agricoles et de *ḥisba* est le mot *'iṭriyāt*, avec la valeur d'un substantif et non pas d'un adjectif comme nous l'avons vu dans les textes culinaires. Ce mot est utilisé par Ibn al-'Awwām, Ibn Luyūn[10] et Ibn 'Abdūn. Ce dernier auteur emploie *'iṭr* dans le sens de plantes aromatiques avec des usages culinaires ou pharmacologiques, et *abzār* pour les plantes employées seulement dans la cuisine[11].

Il importe de connaître les plantes auxquelles ces auteurs appliquaient les termes que nous venons de voir ; autrement dit, quelles plantes considérait-on comme des épices ? C'est ici, d'abord, la nature spécifique des différents textes qui impose sa propre logique.

Les traités culinaires ne considèrent comme épices que les seuls produits aromatiques ; et encore limitent-ils parfois cette catégorie aux variétés importées. Il en est de même dans les traités de *ḥisba*, puisqu'al-Saqaṭī parle des « épices commandées, sans omettre l'ail et le cumin »[12], comme s'il n'accordait pas cette qualification aux deux derniers pro-

9. *Ibid.*, p. 56 : « on lui ajoute du sel, du safran pilé et des *afāwīh* ».

10. IBN LUYŪN, *Kitāb ibdā' al-malāḥa wa-inhā' al-raġāha fī uṣ ūl ṣinā' at al-filāḥa*, J. EGUARAS éd. et trad., *Ibn Luyūn : Tratado de agricultura*, Grenade, 1975, nº 103 et nº 155. Cet ouvrage va être cité sur le tableau sous l'abréviation IL.

11. IBN 'ABDŪN, *op. cit.*, nº 131, p. 45-46/141.

12. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 36 ; P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 175.

duits. Curieusement et malgré sa présence dans la cuisine, l'ail est expressément exclu de la catégorie des épices, à l'exemple de ce qui se pratiquait dans le monde romain.

Les ouvrages agricoles attestent un classement sommaire mais fluctuant. Ainsi, Ibn al-'Awwām introduit certaines épices, et en particulier la menthe *(na'na')* dans le groupe des plantes odorantes, constitué au départ d'espèces qui servaient à décorer les jardins, comme le lys et le narcisse [13]. Le même auteur classe également la menthe parmi les plantes potagères comestibles[14] ; en outre, il n'établit aucune différence entre les usages pharmacologiques et culinaires, comme nous pouvons l'observer dans l'épigraphe du chapitre consacré à « la façon de semer les plantes dont les graines sont utilisées pour préparer certains plats » [15].

Cependant les agronomes savent parfaitement que la fonction principale des condiments aromatiques ou des épices est d'assaisonner les plats, sans aucune autre valeur alimentaire. C'est la raison pour laquelle ils accompagnent les autres plantes dont le seul but est celui de nourrir. Voilà pourquoi Ibn Luyūn divise les graines à semer *(zarārī)* en trois groupes : 1) « Celles qu'on emploie comme aliment mais mélangées forcément avec d'autres qui les assaisonnent », 2) « celles qui sont utilisées uniquement comme condiment » et 3) « celles qui servent de distraction » [16].

On employait toutes les parties utilisables de ces plantes, fraîches ou desséchées, entières, coupées ou en poudre. En outre, on utilisait assez fréquemment le jus extrait de quelques-unes d'entre elles – comme la coriandre, la menthe, le fenouil, le basilic – et même leurs bourgeons et leurs tiges mais, dans ces derniers cas, uniquement comme objets décoratifs.

La consommation des produits indigènes

La culture des plantes aromatiques et colorantes occupait une place très importante dans l'économie d'al-Andalus. Les textes andalousiens mentionnent la culture de nombreuses épices à usage proprement alimentaire, mentions que nous avons resumées dans le tableau I. Y figurent les épices dont la culture est expliquée d'une façon détaillée dans les textes agricoles, ainsi que les variétés sauvages citées par les textes botaniques et intégrées par eux dans la flore andalousienne. Ce tableau rassemble aussi les mentions dans les deux traités andalousiens de *ḥisba* qui présentent le plus grand intérêt, c'est-à-dire, ceux d'Ibn 'Abdūn et d'al-Saqaṭī.

13. IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, t. 2, p. 285.
14. *Ibid.*, p. 287.
15. *Ibid.*, t. 2, chap. XXVI, p. 252.
16. IBN LUYŪN, *op. cit.*, n° 125.

Tableau I – Aromates utilisées en al-Andalus

	TRAITÉS AGRICOLES ET BOTANIQUES									ḤISBA	
	CC	AA	IH	BS	AJ	TG	BA	IA	IL	AD	ṢQ
poivre				X			X		X	X	X
coriandre			X	X		X	X	X	X		X
safran	X	X		X	X	X	X	X	X		X
cumin					X	X	X	X	X		X
rue									X		
clou de girofle							X				X
carvi				X	X	X	X	X	X		X
gingembre							X				X
fenouil	X			X		X	X		X		X
menthe			X	X		X	X	X	X		X
camphre							X				X
anis	X			X	X	X	X	X	X		X
thym	X						X		X		X
basilic	X		X	X	X		X	X	X		X
souchet odorant	X			X			X			X	X
nigelle	X			X	X	X	X	X	X		X
sarriette								X	X		
fenugrec					X	X		X	X		
moutarde						X		X	X		
mélisse			X						X		
absinthe									X		
marjolaine			X						X		
garance					X	X		X			
sésame				X	X	X	X				X
santal				X			X		X		X

Comme on peut le constater, le *Calendrier de Cordoue*[17], premier ouvrage rédigé en al-Andalus qui contient quelques informations d'ordre agricole, cite les espèces suivantes : safran *(za'farān)*, fenouil *(bisbās)*, anis *(anīsūn)*, thym *(ṣa'tar)*, basilic *(ḥabaq)*, souchet odorant *(su'dà)* et nigelle *(šūnīz)*. À cette brève liste d'épices indigènes du x[e] siè-

17. *Le Calendrier de Cordoue*, Ch. PELLAT éd. et trad., 2[e] éd., Leyde, 1961. Cet ouvrage apparaît sur le tableau sous l'abréviation CC.

cle, les textes agricoles postérieurs[18] ajoutent d'autres espèces, jusqu'à un total de vingt neuf.

Généralement, toutes ces plantes sont cultivées grâce à un système d'irrigation, bien que quelques-unes, comme le fenouil, puissent être obtenues aussi en culture sèche. Des diverses saisons indiquées pour les semences on tire la conclusion que presque toutes ces plantes pouvaient être obtenues tout au long de l'année.

On employait aussi des plantes qui poussaient d'une façon naturelle ou sauvages. Bien que, pour cette raison, elles ne soient pas mentionnées par les traités agricoles, elles n'en sont pas moins présentes dans la flore andalousienne et plus exactement dans certaines régions montagneuses, dont quelques-unes sont nommées par le Botaniste Anonyme[19].

Une des épices locales les plus importantes du point de vue économique, était le safran. Sa culture dans le Sud d'al-Andalus se concentrait dans les régions de Ubeda-Baeza-Priego et de Baza. D'autres variétés très estimées de safran étaient cultivées près de Valence et, surtout, de Tolède. Malgré son abondance, c'était encore un produit de luxe, comme en témoignent ses multiples usages[20] ; on l'employait peu dans la consommation locale car, vu sa qualité, on préférait l'exporter. C'est pourquoi les traités de *ḥisba* mentionnent les normes se rapportant au commerce de cette plante aromatique et colorante. Le safran était remplacé assez fréquemment dans la cuisine populaire par l'orcanette (*riǧl al-ḥamām, Alkanna tinctoria* (L.) Tausch.) ; la racine de cette borraginacée très courante en Espagne fournit une teinture rouge employée en parfumerie et en pâtisserie : on la dissout non dans l'eau mais dans l'huile et les graisses solides.

Après le safran, la menthe, dont Ibn al-'Awwām signale quatre espèces, était une des épices des plus employées, même comme ornement garnissant les plats. On utilisait ses propriétés aromatiques pour arrêter ou, au moins, pour atténuer les mauvaises odeurs après l'ingestion de certains aliments. Certains médecins andalousiens soulignent les nombreuses propriétés de cette plante aromatique ; ainsi, Ibn Zuhr

18. ANONYME ANDALOU, *Kitāb fī tartīb awqāt al-ġirāsa wa-l-maġrūsāt*, A. C. LÓPEZ LÓPEZ éd. et trad., *Un tratado agrícola andalusí anónimo*, Grenade, 1990. IBN BAṢṢĀL, *Kitāb al-qaṣd wa-l-bayān*, J. M. MILLÁS VALLICROSA et M. 'AZIMAN éd. et trad., *Libro de agricultura*, Tetuán, 1955. IBN ḤAǦǦĀǦ AL-IŠBĪLĪ, *Al-Muqni' fī l-filāḥa*, S. ǦIRĀR et Ǧ. ABŪ ṢAFĪYA éd., 'Ammān, 1982. ABŪ L-ḪAYR, *Kitāb al-filāḥa. Tratado de agricultura*, J. M.ª CARABAZA BRAVO éd., Madrid, 1991. AL-ṬIĠNARĪ, *Kitāb zuhrat al-bustān*, ms. nº 4, B. M. Cordoue. Tous ces auteurs ont été classés chronologiquement, afin d'envisager l'évolution subie dans la culture des épices. Les abréviations employées sur le tableau sont les suivantes : respectivement AA, BS, IH, KH et TG.

19. ABŪ L-ḪAYR AL-IŠBĪLĪ, *'Umdat al-ṭabīb fī ma'arifat al-nabāt*, M. 'A. AL-ḪAṬṬĀBĪ éd., 2 vol., Rabat, 1411 H/1990 C. Nous citons cet auteur comme Botaniste Anonyme parce qu'il y a encore certains doutes sur sa véritable identité ; son nom apparaît sur le tableau sous l'abréviation BA.

20. Cf. F. AUBAILE-SALLENAVE, « Safran de joie, safran interdit. Une étude sociale et religieuse chez les Musulmans », dans L. FERRE et M. J. CANO éd., *La ciencia en la España medieval*, Grenade, p. 39-64.

conseille son emploi après les repas : en dehors de ses effets physiologiques qui contribuent à la bonne santé, elle exerce une certaine influence du point de vue psychique – on pourrait la considérer comme un antidépresseur – car elle « fortifie et redonne du courage »[21].

D'autres espèces cultivées en al-Andalus comme le cumin et la coriandre étaient très employées dans la cuisine. La variété sauvage de cette dernière était très abondante dans l'Aljarafe sévillan[22]. La coriandre fait partie des épices qui servent à ce que certaines odeurs interdites (celle du vin, par exemple) ne laissent pas de traces[23] ; d'autres comme la moutarde sont utilisées pour attendrir les aliments[24]. Le carvi, une des épices locales d'usage assez courant, était très abondant à Tolède et à Ṣaragosse[25].

À côté dc ces plantes dont la culture est décrite en détail par les agronomes andalousiens, d'autres ont été acclimatées (ou réintroduites) en al-Andalus depuis l'Orient ; c'est le cas du sésame, qui avait besoin de conditions climatiques assez spéciales. Quant au *sandal* cité dans nos textes, il semble que ce terme s'applique à deux plantes différentes, que des travaux récents confondent sous la même appellation de « sándalo » (santal). Dans les traités de *ḥisba* et les réceptaires de cuisine, il s'agit effectivement du *Santalum album* L. ou santal, dont le bois aromatique était très apprécié en pharmacologie et en parfumerie, tandis que la plante citée par certains textes agricoles est une variété de *Mentha* connue vulgairement en castillan sous le nom de « sándalo de los jardines » (« santal des plates-bandes »).

Épices importées et succédanés

On sait la renommée presque mythique que possédaient, dans la cuisine comme dans la pharmacopée médiévales, les épices et les drogues originaires de l'Orient – Chine, Ceylan et surtout Inde. Cette réputation leur était attribuée dans certains cas pour des raisons manifestes ; mais, pour la plupart d'entre elles, elle tenait à leur absence dans la flore locale. On savait parfaitement que les plantes qui venaient de l'Inde et d'autres endroits de l'Orient et celles qu'on trouvait en al-Andalus n'appartenaient pas exactement aux mêmes espèces végétales ; de ce fait, les plantes locales ne possédaient pas les propriétés organoleptiques ou thérapeutiques qu'on trouvait détaillées dans les ouvrages scientifiques sur le sujet. Cela imposait, par une sorte de nécessité socio-

21. ABŪ MARWĀN 'ABD AL-MALIK B. ZUHR, *Kitāb al-Aġḏiya (Tratado de los alimentos)*, E. GARCÍA-SÁNCHEZ éd., Madrid, 1992, p. 67/92 et 81/105.
22. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, n° 1200.
23. « L'odeur du vin, après le repas, est cachée à l'aide de la coriandre. La myrrhe, l'aunée, le clou de girofle, la gomme et le souchet odorant produisent le même effet. » Cf. IBN LUYŪN, *op. cit.*, n° 155.
24. IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, t. 2, p. 262.
25. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, n° 1199.

économique, de recourir à des condiments aromatiques exotiques, avec comme conséquence des abus de la part des commerçants et des épiciers qui les vendaient dans les souks. À ce sujet, le vérificateur des poids et des mesures *(muḥtasib)* de Málaga, al-Saqaṭī, écrit :

> « Ils adultèrent le gingembre avec des plantes similaires qui se trouvent dans les montagnes d'al-Andalus et ils font de même avec le *sunbul* et la canelle... Comme, dans ces montagnes, on trouve des produits pareils à ceux qu'on vient d'énumérer – et même s'ils n'ont pas leur parfum à cause des différences climatologiques de leurs lieux d'origine – les fraudeurs les emploient comme succédanés »[26].

C'est la raison pour laquelle les succédanés occupent un chapitre important et leur emploi montre l'intention de les adopter ou, dans d'autres cas, d'imposer des habitudes culinaires nouvelles. Il s'agissait de répandre ces innovations ou ces modes importées de l'Orient auprès du grand public – très demandeur de ces produits nouveaux et nécessaires – tout en essayant que leur usage ne fût pas uniquement restreint à des cercles réduits. Cette demande devait être donc couverte par des produits de substitution, qui puissent remplacer les produits exotiques, réservés aux tables de luxe. Mais les commerçants cherchaient aussi, en réalité, à escroquer le client et à gagner de l'argent à bon compte, car ils falsifiaient le produit sans abaisser son prix.

Al-Saqaṭī présente une liste considérable de produits végétaux qu'on adultérait dans les souks. Parmi les épices sont cités le poivre, le gingembre, le *sunbul*, la cannelle, le safran, le bois d'aloès et d'autres simples d'usage pharmacologique et cosmétique.

Le *sunbul* est une épice « exotique » souvent citée dans les traités culinaires andalousiens. Les sources de l'époque signalent diverses variétés, dont l'identification n'est pas très claire. Cependant, quand les livres de cuisine et les ouvrages de *ḥisba* parlent de *sunbul*, sans autre spécification, cela doit être la variété indienne ou *Nardostachys jatamansi* D.G. (syn. *Valeriana spica* Vahl., *V. jatamansi* Jones, nard indien, spicnard, valériane de l'Inde), étant donné le caractère d'article de luxe qui lui est attribué dans ces textes. Par conséquent le *sunbul* ne peut être la lavande ou le spic, comme on le trouve la plupart du temps traduit, pour la bonne raison que ce sont là des plantes très abondantes à l'état sauvage dans la Péninsule ibérique et, donc, à la portée de toute la population[27].

Le gingembre se trouvait aussi en al-Andalus à l'état sauvage, dans la région de Malaga et dans les monts de Munt Šaqir, selon le Botaniste Anonyme qui avait herborisé dans ces régions[28]. Cependant il n'était probablement pas très abondant ; on ne le cultivait pas, et la variété

26. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 41 : P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 183-184.
27. Le *spica nardi* était déjà très apprécié dans le monde classique, où il atteignait un prix très élevé, cf. J. ANDRÉ, *L'Alimentation et la cuisine à Rome*, Paris, 1981, p. 208.
28. ABŪ L-ḪAYR, *'Umda*, n° 1055.

potagère ou cultivée *(zanǧabīl bustānī)* reconnue par Abū l-Ḫayr[29] est en réalité l'aunée (*Inula helenium* L.).

Dans les réceptaires andalousiens, on mentionne la canelle comme *dār ṣīnī* et *qirfa*, bien que la deuxième acception soit la plus fréquente. Elle a toujours été un article de luxe, de même que le poivre qu'on remplaçait par la sarriette[30] et par l'ers[31].

Fréquences d'utilisation

Le tableau II comptabilise les occurrences des différentes épices dans les deux réceptaires de cuisine andalousiens. Les épices en question ont été classées dans l'ordre décroissant de fréquence attesté dans l'*Anonyme*. Nous avons retenu seulement celles qui apparaissent au moins dix fois dans un des livres de recettes[32].

Entre les deux textes apparaissent certaines variantes quant à la consommation. Nous voyons que, d'une façon générale, les épices qui représentent le pourcentage le plus élevé sont le poivre, la coriandre et la cannelle, suivies par le safran. Toutes ces épices étaient l'objet d'un commerce très actif ; en outre, d'eux d'entre elles étaient cultivées en al-Andalus, au témoignage des textes agricoles qui confirment ainsi qu'elles étaient réellement consommées

Très frappant est le pourcentage élevé du poivre, épice importée qui apparaît dans tous les mets, même dans les produits lactés, et assez fréquemment associé à la cannelle. Il en est à peu près de même de la coriandre. Cependant, cette omniprésence du poivre distingue les réceptaires andalousiens de certains livres de recettes orientaux, par exemple celui d'al-Baġdādī (XIIIe siècle) où il n'apparaît que dans 37 % des recettes[33] ; elle les rapproche en revanche beaucoup du monde romain, où cette épice exotique était très appréciée[34].

Pour les autres condiments, les différences de fréquences sont beaucoup plus marquées entre les deux traités. Ces différences s'expliquent par des disparités dans les conditions de consommation, reflets elles-mêmes de facteurs très divers, que, pour des raisons de place, nous ne pouvons pas développer ici.

29. ABŪ L-ḪAYR, *Kitāb al-filāḥa*, p. 204/329.

30. IBN AL-'AWWĀM, *op. cit.*, t. 2, p. 310. À Rome, le poivre était remplacé par les baies de myrte, J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 200.

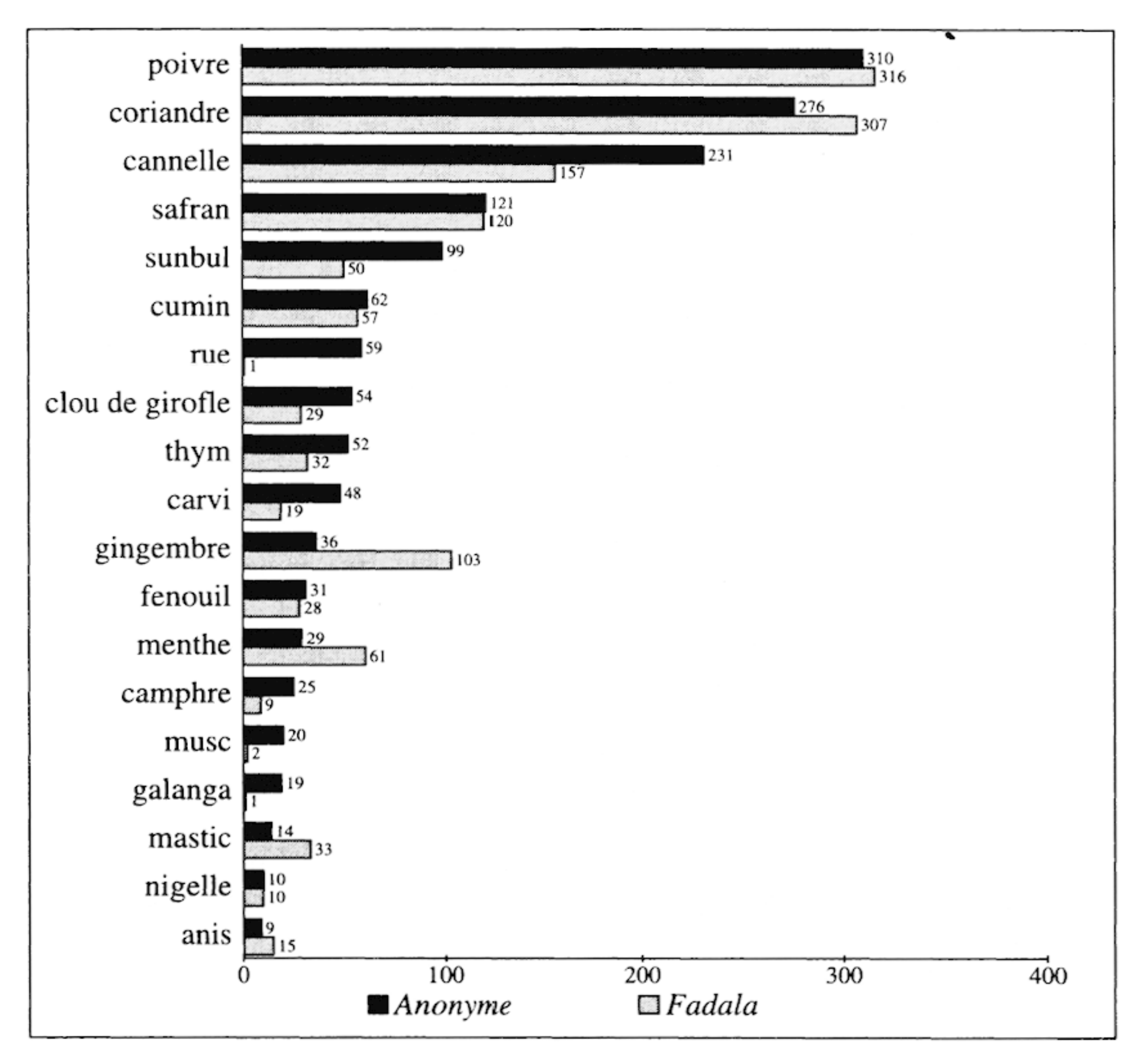
31. AL-SAQAṬĪ, *op. cit.*, p. 41 ; P. CHALMETA GENDRÓN, *loc. cit.*, t. 33, p. 183.

32. Le nombre de recettes compris dans l'*Anonyme* est de 478 et de 430 dans la *Faḍāla*. Nous avons seulement recueilli dans cette liste les plantes qui ont été citées dans les livres de cuisine plus de dix fois. Nous n'avons pas inséré les bulbes – comme l'oignon et l'ail, présent dans toutes les recettes –, et même les feuilles de certains arbres et arbrisseaux, comme par exemple le cédratier, très fréquent aussi dans ces ouvrages. Nous avons suivi la même méthode avec certaines plantes qui peuvent être classées comme des plantes potagères.

33. F. AUBAILE-SALLENAVE, « Parfums », *loc. cit.*, p. 226.

34. J. ANDRÉ, *op. cit.*, p. 207.

Tableau II – Aromates utilisées dans les traités culinaires (en nombre de recettes)



Les ressemblances et les différences que nous avons notées entre nos types de sources dépendent avant tout des groupes sociaux auxquels ces ouvrages sont adressés. En général, tous les termes recueillis dans les livres de recettes font allusion à la qualité la plus apparente ou la plus frappante de la plante, qualité qui, en fin de compte, va influencer ses aspects organoleptiques. Nous trouvons ce même caractère dans d'autres ouvrages, comme ceux de *ḥisba*.

Mais ce n'est pas seulement pour le plaisir des sens, pour l'aspect hédoniste, que les épices sont utilisées dans les réceptaires. Leur usage a aussi un sens diététique, mis en évidence dans la *Faḍāla* dont l'auteur, à la fin de certaines recettes et après avoir nommé plusieurs épices, dit finalement qu'on doit ajouter au plat « tout ce qui est digestif ou bon pour la santé ».

Les traités agricoles donnent aux épices un sens beaucoup plus pratique et réel, correspondant au concept utilitaire d'économie domes-

tique qui préside à ces ouvrages. Nous y trouvons le souci d'améliorer l'alimentation de la population, grâce à de petites recommandations diététiques concernant certains des condiments locaux.

Suite à l'analyse des différents termes appliqués aux épices dans les livres de cuisine comme dans les traités de *ḥisba*, il semble que sous ces termes on comprenait tout simplement les épices aromatiques et, oserions presque ajouter, celles qui étaient importées.

Consommait-on réellement ces épices-là ? On ne peut généraliser et donner une seule réponse, mais il est possible de suggérer quelques pistes. D'abord, il faut distinguer nettement les deux types de cuisine qui apparaissent dans les textes que nous avons analysés. Les réceptaires de cuisine s'adressent à un groupe socio-économique très réduit, une élite avec un pouvoir d'achat élevé qui peut consommer un grand nombre de produits manifestant son pouvoir. Les diverses références sur le commerce des épices importées et indigènes contenues dans les traités de *ḥisba* montrent non seulement qu'elles étaient réellement consommées, mais qu'un léger changement s'est produit dans les goûts alimentaires. Enfin, les ouvrages agricoles reflètent la consommation réelle des condiments locaux employés dans une cuisine de caractère populaire, ce qui est souvent confirmé par les renseignements que nous fournissent les traités de *ḥisba*.

Nous devons souligner également l'importance de la tradition méditérranéenne dans l'usage de certaines épices ainsi que dans certaines pratiques culinaires qui remontent jusqu'au patrimoine commun de la civilisation classique, tel l'emploi de l'anis dans l'élaboration des pains et dans les plats de pâtes, parmi d'autres exemples. Cependant, toutes ces questions étant loin d'être résolues, il faut se garder, là aussi, de généraliser.

Expiración García Sánchez, Escuela de Estudios Árabes (CSIC), Cuesta del Chapiz, 22 E-18010 Granada

La consommation des épices et des plantes aromatiques en al-Andalus

Les épices ont joué – et jouent encore de nos jours – un rôle très important dans l'alimentation des diverses cultures islamiques. L'analyse des textes agricoles et botaniques andalousiens, ainsi que des traités de *ḥisba*, c'est-à-dire ceux qui s'occupent de régler l'activité des souks, nous fournissent un grand nombre de renseignements en ce qui concerne la consommation réelle et le commerce de ces produits. La confrontation de ces données avec les pourcentages élaborés à partir de deux livres de cuisine témoignent du sens et du but que l'on assignait aux épices dans l'Espagne musulmane, ainsi que des possibles variations qui ont affecté les goûts alimentaires des Andalousiens.

Consommation - cuisine - épices - aromates - al-Andalus (Espagne musulmane)

Uses of Spices and Aromatic Plants in al-Andalus

Spices have played a prominent role – and still do today – in the diets of various Islamic cultures. The analysis of agricultural and botanical Andalusian texts, as well as of *ḥisba* treaties (regulating the activities of souks), has thrown light on the actual consumption of spices and on commerce concerning these products. Collating these findings with the percentages drawn from two cookbooks has given an idea of the significance and the purpose assigned to spices in Moslem Spain, as well as of the possible variations which have influenced the tastes of the Andalusians.

Consumption – Cookery – Spices – Aromatics – al-Andalus (Moslem Spain)